



## COUSIÑO MACUL ANTIGUAS RESERVAS MERLOT VALLE DEL MAIPO, CHILE.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Merlot (60% Buin y 40% Macul).

**Alcohol:** 14,0%.

**Reposo:** 12 meses en bodega de Encino Francés

**Capacidad de Guarda:** 8 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Elegante color rojo guinda con ribetes violetas.



Aromas gratamente frutales, tales como moras y arándanos. Levemente especiado, y con un toque tostado producto de una muy bien incorporada encina francesa.



Demuestra el equilibrio perfecto con una textura sedosa y fresca, de una acidez media, taninos dóciles y aterciopelados lo que reafirma la carga frutal de sus aromas. Buen volumen en boca que desenlaza en un final largo y elegante.



Se recomienda acompañar con preparaciones de mediana intensidad, pavo con salsa de castañas, cordon bleu con salsa de pistachos, lasaña de berenjenas o un clásico ratatouille, quesos blandos y duros de media intensidad..



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

### La Bodega

Fundada en 1856, la Viña Cousiño Macul es la única entre las establecidas en el siglo XIX que continúa en las manos de la familia fundadora, que controla el 100% de propiedad de la empresa. Es una empresa con tradición, carácter e identidad. Por años se han preocupado de ser líderes en la producción vitivinícola, siempre teniendo presentes nuestros valores, nuestra historia que nos respalda y la excelencia de nuestros vinos.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)